

Chaussons aux échalotes et reblochon

Bonjour à toutes et tous

Quand mes aventures « nouveaux boulot » me laissent passer le week-end en famille sur Valence, je ne peux pas m'empêcher d'aller faire un tour au magasin paysan Court-Circuit voir les nouveautés côté fruits et légumes. Si les légumes d'automne ont fait leur apparition, les « condimentaires » comme les oignons et échalotes sont revenus en foule. A ce que l'on m'a expliqué, ces « condimentaires » sont récoltées en été, puis séchées entre 2 et 4 semaines avant d'être présentées en magasin. Cela leur permet de perdre une partie de leur humidité et de mieux se conserver. Les voilà donc après séchage.

Bref, j'ai un peu (beaucoup) craqué sur les échalotes et leur saveur fruitée. Elles sont plus parfumées et plus sucrées que l'oignon et parfaites pour relever un gratin de pommes de terre ou une poêlée. Comme nous avions prévu le samedi soir de faire un « grand repas de famille » avec belle-maman/beau-papa, j'ai bien vite pensé à les cuisiner. Vu que pour le plat, mon menu était déjà décidé c'est sur la case « échalote apéritive » que je me suis arrêtée. Un bon petit confit d'échalote à tartiner, c'est toujours sympa, ? Et si on le rendait plus gourmand en l'enfermant dans une pâte croquante façon chausson et en lui mettant un peu de fromage coulant comme le reblochon ?

L'idée a fait carton plein à l'apéritif : Ce chaussons échalotes et reblochon sont croquants avec la pâte, très savoureux avec le confit d'échalote, et gourmands avec le crémeux du fromage. Petits et grands se sont régalés. Face au petit succès, j'avais envie de vous partager l'idée. Peut-être vous inspirera-t-elle pour ce week-end. :)Bon week-end !



- CHAUSSONS À L'ÉCHALOTE
ET AU REBLOCHON -

Recette : Chaussons aux échalotes et reblochon

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes + 30 minutes

Ingrédients

Pour 8 personnes :

Pour la pâte à chaussons :

- 300 g de farine complète (T80 – T120)
- 5 cuillerées à soupe de graines de sésame doré (*)
- 100 g de beurre demi-sel
- 80 ml d'eau
- 1 pincée de poivre
- 1 œuf pour dorer

Pour la garniture

- 10 à 12 échalotes (selon la taille)
- 1 cuillerée à café de sucre
- 150 g de reblochon (environ)
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Disposez dans un saladier la farine, les graines de sésame, poivre, et

le beurre coupé en petits morceaux. Mélangez à la main jusqu'à former des grains de sable.

- Ajoutez l'eau puis re-mélangez la pâte de manière à bien l'amalgamer.
- Écrasez la 3-4 coups à l'aide de la paume de la main puis réservez là.

Étape 2 : la garniture

- Épluchez toutes les échalotes puis émincez les finement.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle puis faites y revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
- Saupoudrez de sucre puis laissez à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencer à caraméliser. Salez légèrement et poivrez puis réservez.
- A côté, coupez le reblochon en lamelles fines puis demi lamelles, puis réservez au frais jusqu'au dressage.

Étape 3 : Dressage et cuisson

- Récupérez la pâte puis étalez la finement.
- A l'aide d'un verre retourné (type pot à moutarde ou plus grand si vous en possédez). découpez des cercles
- Sur la moitié d'un cercle, disposez environ une cuillerée à soupe rase d'échalote (environ), puis une demi-lamelle de reblochon.
- Repliez la pâte et soudez du bout des doigts. Itérez jusqu'à épuisement des ingrédients
- Battez l'œuf en omelette puis dorez tous vos chaussons.
- Enfournez pour 20 minutes à 180°C (les chaussons doivent être dorés).

Dégustez ces chaussons échalotes et reblochon tièdes ou à température ambiante

Astuces :

- Variantes : le concept de cette recette de chaussons échalotes et reblochon est aussi utilisable avec des oignons à la place des échalotes, ou alors du autre fromage crémeux (saint nectaire, morbier, camembert..) à la place du reblochon
- Gros chausson : pour un gros chausson individuel à déguster plutôt en plat, découpez des cercles à l'aide d'une assiette creuse.
- (*) Le sésame est facultatif, mais je trouve qu'il apporte un petit croquant sympa dans la pâte.
